

COOKIES CON AVENA Y PASAS



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

COOKIES

Tegral Satin Cake Multicereal	1000 g
Mimetic32	200 g
Huevos	120 g
Pasas de uva	80 g
Avena	80 g

- Colocar **Tegral Satin Cake Multicereal**, **Mimetic32** y huevos en la batidora, batir hasta lograr una masa homogénea.
- Incorporar la mitad de la avena y las pasas de uva.
- Pesar cookies de 60 g y aplastarlas sobre la avena restante.
- Disponerlas en una placa de horno sobre una lámina antiadherente.
- Cocinar por 12 minutos a 180°C.



RENDIMIENTO

- Rinde 24 piezas / porciones de 60 g.